砂公開特許公報(A)

昭61-92530

Mint Cl.4

識別記号

庁内整理番号

每公開 昭和61年(1986)5月10日

3/00 A 23 F 3/30

6712-4B

6712-4B 7235-4B

松原市阿保3-11-6

審查請求 有

発明の数 1 (全3頁)

49発明の名称

A 23 L

健康飲料

2/38

创特 II. 昭59-211869

題 昭59(1984)10月9日 田の

79 の発 明 者 \blacksquare

一弘

松原市阿保3-11-6 株式会社宇治門田園内

株式会社 宇治門田園 の出 頭 人

30代 理 人 弁理士 柳野 隆生

明

1.発明の名称

健 遊 飲

2.特許請求の範囲

- i) 緑茶の葉・茎・枝等の茶材料の粉砕物又は 液状物を主体として添加素材の粉砕物又は液状物 を混合し、遺宜の形状に形成固化せしめてなる質 遊飲料。
- 2) 添加素材としてキダチアロエを利用してな る特許請求の範囲第し項記載の促凝飲料。
- 3) 添加素材として準の葉・茎・根等から避ん だ一種又は二種以上のものを利用してなる特許請 求の範囲第1項記載の健康飲料。
- 4・) 添加素材として、うちわサポテンを利用し てなる特許請求の範囲第1項記載の健康飲料。
- 5) 緑茶材料と添加紫材との混合物を線状に挥 出し、これを粒状に切断してなる特許請求の範囲 第1 項又は第2 項又は第3 項又は第4 項配敷の變 收饮料。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、緑茶の味を殺さず且つこの中に他の 有用な成分を共存させて緑茶のうま味と他の材料 の効用とを併存せしめてなる飲み島い茶に関する。

従来、各種の生薬を利用した健康茶が提供され ているが、夫々は殆んど茶褐色に変色した状態で あつたり、又その他の茎、枝等を利用して用いて いる関係上、これらの健康食品即ち健康茶を飲用 したときには、茶褐色に変色した部分の味が溶出 し、元来緑茶の如き美味な飲用を期待するものの これを得ることができず、生臭さや苦み等を感じ させる健康飲料用の茶が多数存在する。

本発明は従来のこのような健康茶の状態に鑑み、 添加する各種成分の味や色を殺すことなく、これ を設茶業材の上にのせ、しかも緑茶の味を主体と して苦みや変色した色が付いておらず溶出状態で は緑色の良質な健康茶を提供せんとするものであ

本発明は、この目的を進成する為に、矮茶の菜・ 選、技等の茶材料の粉砕物又は液状物を主はとし

て添加素材の粉砕物又は液状物を混合し、適宜の 形状に形成固化せしめることにより選成した。

即ち、本発明を更に説明するに、本発明の健康 茶は、先ず緑茶材料を主体とし、この材料中に添 加すべき各種他の材料を分散せんとするものであ る。主体とすべき緑茶材料は削配の如く、緑茶の 炎・茎・枝などから選択される。好ましくは、こ の材料中で水分含有益が高く、しかも味の良好な 緑菜の糞を用いる。この緑茶の糞・茎・枝などの 一種乂は二種以上のものを選択し、これを粉砕し て得た粉砕物又は粉砕することによつて水分合有 量の高いときには、それによつて形成される液状 物、更には馥波状物として理解されるこれら各茶 材料から抽出した抽出液又は抽出エキスを含有す る波状物、又は粉茶を主体とし、この緑茶材料中に 各種添加すべき他の紫材を前記緑茶材料と同様に 枌幹物とし、又は粉砕した状態で水分が多いとき には、その液状物を添加混合して、もつて一つの 泥状茶素材を形成し、この素材を押出し機などで 適宜な形状例えば線状に押出し、これを更に自然

ポテン、クコ、柿の葉などにおいても同様手段が 採用され混合対象とされる。

而して、このように本発明においては、緑茶の 毒・喜・枝等の茶材料の粉砕物又は液状物を主体 とし、添加素材、例えばアロエ中選、サポテン等 の無材の粉砕物又は液状物を混合し適宜の形状に 形成脳化せしめてなるものであるところから、こ の茶を飲用すれば、茶をベースとして味わうこと ができ、そしてその中に各種添加素材の生薬とし ての利用を可能ならしめ、常日頃親しんだ味のも とで、健康に供しうる生養成分をとることに抵抗 なく、むしろ良質な味の健康飲料を提供できるも のである。又てのような茶においては、主体とす る緑茶材料は緑色であり、この主体中に緑色の添 加索材を添加したときには、形成関化した本発明 に係る健康取料、即ち健康茶は、緑色状態を維持 し、見た目にも商品価値の高いものを得ることが できる。

次に、実施例を記載して本発明を更に説明する。 (実施例1) は茶の菜5~を水洗し、これを 乾燥又は強制加熱乾燥、更には減圧乾燥等の適宜な乾燥手段、特にこの押出し物中に含有する緑色成分を変色させない乾燥手段、好ましくは耐起の乾燥手段中の自然乾燥や減圧乾燥の手段を用いて乾燥したのち、これを更に望ましい小粒状物などに粉砕等して得るものである。

ミキサーで扮砕し泥状化したものの中にキダチア ロエを間様にミキサーで放状化したもの54を添 加し、両者を混合するとともに、この混合物を迎 出し機で線状に押出し、これを減圧状態で減圧を 燥して固化させ、次いで出来上つた線状押出し初 を裁断機で長さ10m程度に裁断した。この叙状叙 細化した本発明の茶を血常の茶と同様に急須に入 れ出を添加して飲んだところきプロエ単独では苦 みがあり、一般向きではないものが、この添加状 腹のものでは緑茶の菜の味でアロエの苦みが消さ れ、緑茶を飲用するのとほぼ等しい味を維持しな がらキダチアロエの飲用を可能とした。尚、氷の ※の放状物に沿加するアロエの放状物はそのデロ エの苦みの影響する状態を考慮すれば緑茶に対し 約1.5倍程度まで添加することが可能であつた。 しかし、その苦みの発生を耐えるならば、重量比 で2倍程度までの含有を可能とした。

(実施例2) 実施例1と同様に、うちわサポテン並びに運の薬を用いて本電収茶飲料を作成したところ、うちわサポテンでは緑茶に対し2倍瓜

量までの添加を可能とし、塩の葉では20重量%~ 100 重量%の添加が好ましいものであることが知 見された。

BEST AVAILABLE COP